

Pour Commencer

La Salade « Place du Marché » version Printanière

Bouquet Mimosa de Mesclun, Sucrine, Betterave multicolore, Champignons blancs marinés,

Avocat et Chèvre du Mâconnais 15 €

Le Gâteau végétal « Pleine Terre » à l'Herbe royale et Curry 15 €

Minute de Maquereau sur une Grecque odorante à l'Huile vierge acidulée 18 €

Le Tataki de Thon au Mariage d'Épices, un Condiment pourpre au Tamarin 19 €

L'Œuf de Cyril « en Meurette » comme en Bourgogne 15 €

Le Pâté en croûte « Ancienne Auberge », jus miroir à la Syrah..... 21 €

Le Foie gras de Canard mariné au Porto, Pamplemousse rose confit..... 21 €

Les Escargots de Jean-Luc Martin « Vert-Pré » à l'Ail doux..... 16 €

Le rustique Gâteau de Foie blond selon Elisa Blanc..... 17 €

De Mer et d'Eau douce

La Quenelle de Brochet Homardine, Riz Pilaf..... 23 €

Les Coquilles St Jacques au Raifort à l'Échalote grise et Légumes oubliés..... 29 €

Le goûteux Cannelloni « Terre et Mer » relevé d'un Velours Ocre aux sucres du Crustacé 25 €

Les Cuisses de Grenouilles fraîches en Persillade « Comme en Dombes »

En Entrée 20 €

En Plat..... 33 €



Tous les plats de la carte sont « *Faits Maison* ». Ils sont élaborés sur place à partir de produits bruts excepté les Glaces et Sorbets faits par des Artisans de qualité.

Une Envie de Bonne Viande...

Un Paleron de Bœuf vigneronne (France) mijoté aux petits Oignons et Carottes fondantes.....	28 €
Le fameux Chou Bressan farci (France) avec une sauce « Morilles ».....	24 €
La Côte de Veau (France) au Sautoir avec des Coquillettes à la Crème de Cèpes et Comté	34 €
Entrecôte « Black Angus » (Kansas, USA) ≈ 220 gr.....	38 €
Le fameux Cœur d'Entrecôte « Fleur de Bœuf » (France) mûré environ 35 jours ≈ 300 gr	45 €
<u>Différentes pièces d'Aloyau de Bœuf du Charolais-Terroir « LABEL ROUGE » (France) mûrées entre 30 et 60 jours :</u>	
Le Châteaubriand ≈ 250 gr.....	38 €
Savoureuse Côte de Bœuf pour 2 voire 3 personnes (30 min d'attente) 1,2 kg minimum.....	90 €
Cœur d'Entrecôte ≈ 250 gr	34 €

Un accompagnement au choix (Prévoir 5€ pour une garniture supplémentaire)

Purée de Pomme de terre « Agata » au Mascarpone
Riz Pilaf
Des Coquillettes à la Crème de Cèpes et Comté

Florentine d'Épinards Ail-Muscade
Compotée de Légumes oubliés

L'emblématique Volaille de Bresse AOP

À la Crème selon « la Mère Blanc », Riz Pilaf 29 €
(Supplément pour Morilles 8 €)

Rôtie à la broche, Purée de Pomme de terre « Agata » au Mascarpone..... 29 €

Image de Saison*

La Salade « Place du Marché » version Printanière

OU

Minute de Maquereau
sur une Grecque odorante à l'Huile vierge acidulée

OU

L'Œuf de Cyril « en Meurette »
comme en Bourgogne



Le goûteux Cannelloni « Terre et Mer » relevé
d'un Velours Ocre aux sucs du Crustacé

OU

Les Coquilles St Jacques au Raifort
à l'Échalote grise et Légumes oubliés

OU

Le fameux Chou Bressan farci (France)
avec une sauce « Morilles »



Fromages **OU** le Choix des Desserts

39 €

Fromages **ET** le Choix des Desserts

45 €

Menu Enfant

Présenté séparément (jusqu'à 10 ans)

16 €

* Servi tous les jours sauf au déjeuner les Dimanches et jours fériés

Nos différents pains sont élaborés et cuits sur place dans notre Boulangerie.

Certains Plats sont disponibles à emporter à la Boutique Gourmande

Prix Taxes et Service compris – Ancienne Auberge – Printemps 2020

Invitation Gourmande

Le Tataki de Thon au Mariage d'Épices,
un Condiment pourpre au Tamarin

OU

Le Foie gras de Canard mariné au Porto,
Pamplemousse rose confit

OU

Le Pâté en croûte « Ancienne Auberge »,
jus miroir à la Syrah



Cuisses de Grenouilles fraîches
en Persillade « Comme en Dombes »
(Supplément 7 €)

OU

La Quenelle de Brochet Homardine

OU

Le rustique Gâteau de Foie blond selon Elisa Blanc

OU

Les Escargots de Jean-Luc Martin « Vert-Pré » à l'Ail doux



L'emblématique Volaille de Bresse AOP :
À la crème selon « la Mère Blanc », Riz Pilaf
(Supplément pour Morilles 8 €)

OU

Rôtie à la broche,
Purée de Pomme de terre « Agata » au Mascarpone



Fromages et le Choix des Desserts

66 €

Selon l'ardoise du Marché

Sauf samedi, dimanche et jours fériés

Midi Express 25 €

Amuse Bouche du jour

+

Entrée et Plat du Jour **OU** Plat du jour et Dessert du Jour

+

Un Verre de Vin ou Une Bouteille d'Eau minérale

+

un Café

Au Fil des Jours

Au déjeuner 25 €

Amuse Bouche du jour + Entrée du jour + Plat du jour (19 € si pris seul) + Fromage ou Dessert du jour

Nous vous accueillons tous les jours jusqu'à 14h00 pour le déjeuner et 21h30 pour le dîner.

Carte imaginée et proposée par Georges BLANC pour l'Ancienne Auberge

Chefs de Cuisine Exécutifs : Olivier CHARDIGNY et Arthur MENAHEM

Responsable de Salle : Ariane MARQUIS-ARTHUR assistée de Margaux BOISSON

**La Volaille de Bresse est la seule à bénéficier d'une Appellation d'Origine Protégée. Elle est élevée sur parcours herbeux selon les usages locaux traditionnels. Sa finesse de chair et sa saveur sont dues à la race, au terroir et à une alimentation naturelle à base de céréales et produits laitiers.*

Une carte indiquant les allergènes contenus dans les plats est à votre disposition sur demande.

Nous informons notre aimable clientèle que nous acceptons tous les moyens de paiements sauf chèques et ANCV.

Nous vous recommandons la plus grande vigilance lorsque vous laissez votre vestiaire sur les porte-manteaux prévus à cet effet.